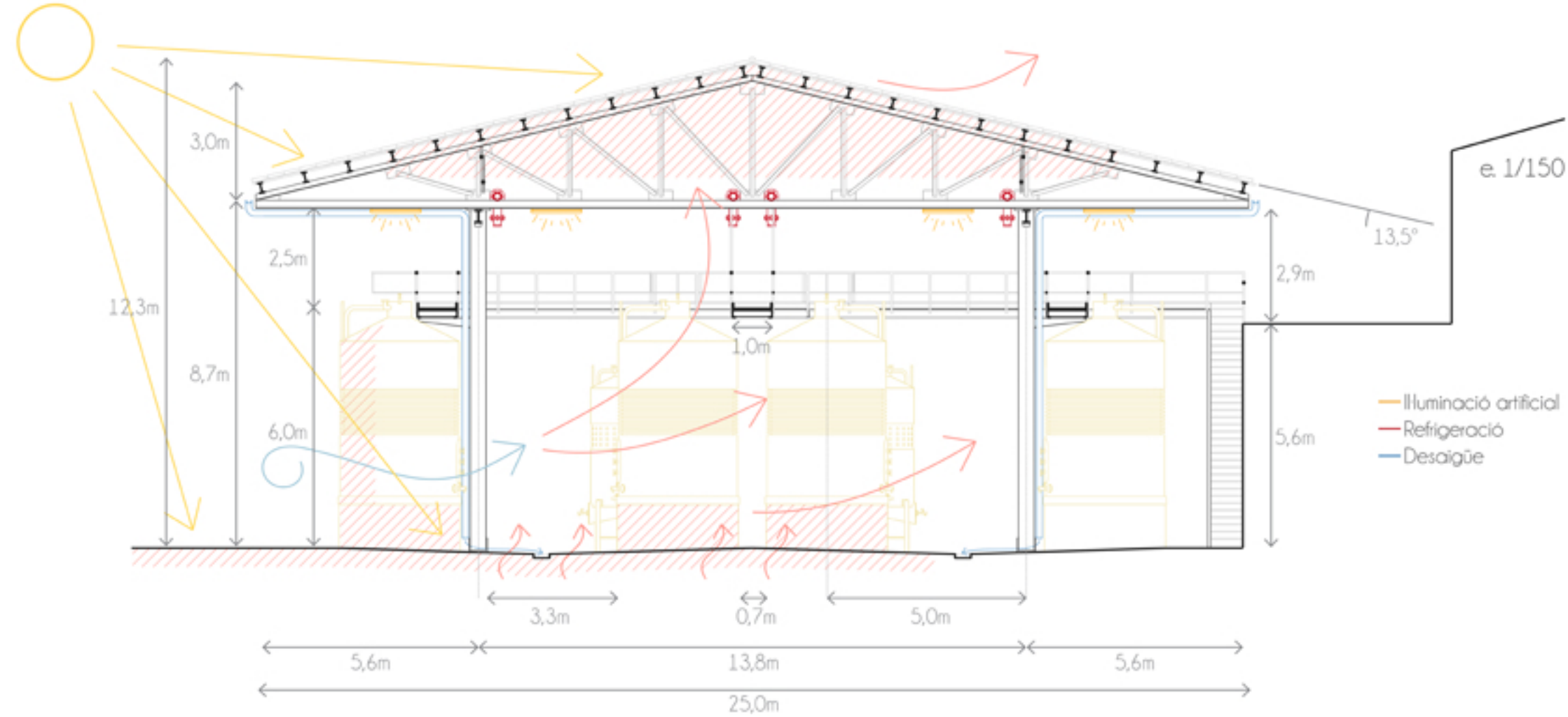


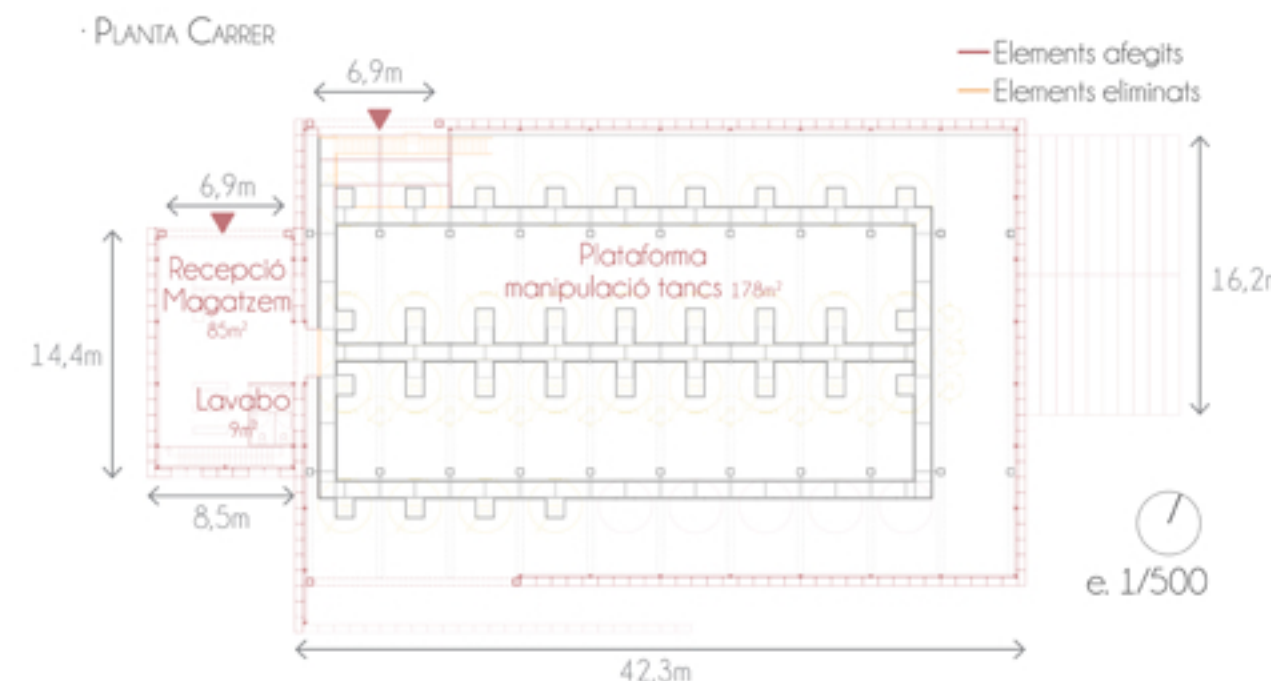
La **Vinícola del Priorat** és la única cooperativa del DOQ Priorat que **gestiona íntegrament el procés de producció, elaboració i comercialització del vi**. El 2007 va passar a ser una cooperativa de **primer grau** amb el qual la **producció i la gestió comercial poden estar de costat**. D'aquesta manera, es van **reaprofitar dos edificis** situats al sud de Gratallops per convertir-los en l'**Agrobotiga** i la **Cava** que consten d'un vestíbul, un magatzem i l'administració. Posteriorment es va **construir un gran Celler** en què es tracta el raïm generat pels 140 socis productors el qual té una previsió de creixement d'un 20%. Llavors, **no es va considerar la integració conjunta d'aquests tres elements (Celler, Cava i Agrobotiga)**. Conseqüentment, a primer cop d'ull semblen edificis sense cap tipus de relació. A més, per motius econòmics, el **celler es va construir com una nau industrial: sense façanes ni proteccions tèrmiques**.



Aquesta manca d'aïllament i d'inèrcia tèrmica provoquen **grans dèficits energètics**. Per una banda, la **temperatura mitjana anual del DOQ Priorat és de 15°C** (amb mínimes de -4°C i màximes de 35°C). Per una altra banda, la **temperatura adequada per fermentar el vi negre és entorn els 23°C**. Per tant, hi ha diferència mitja de 8°C que cal retallar mitjançant refrigeració mecànica.

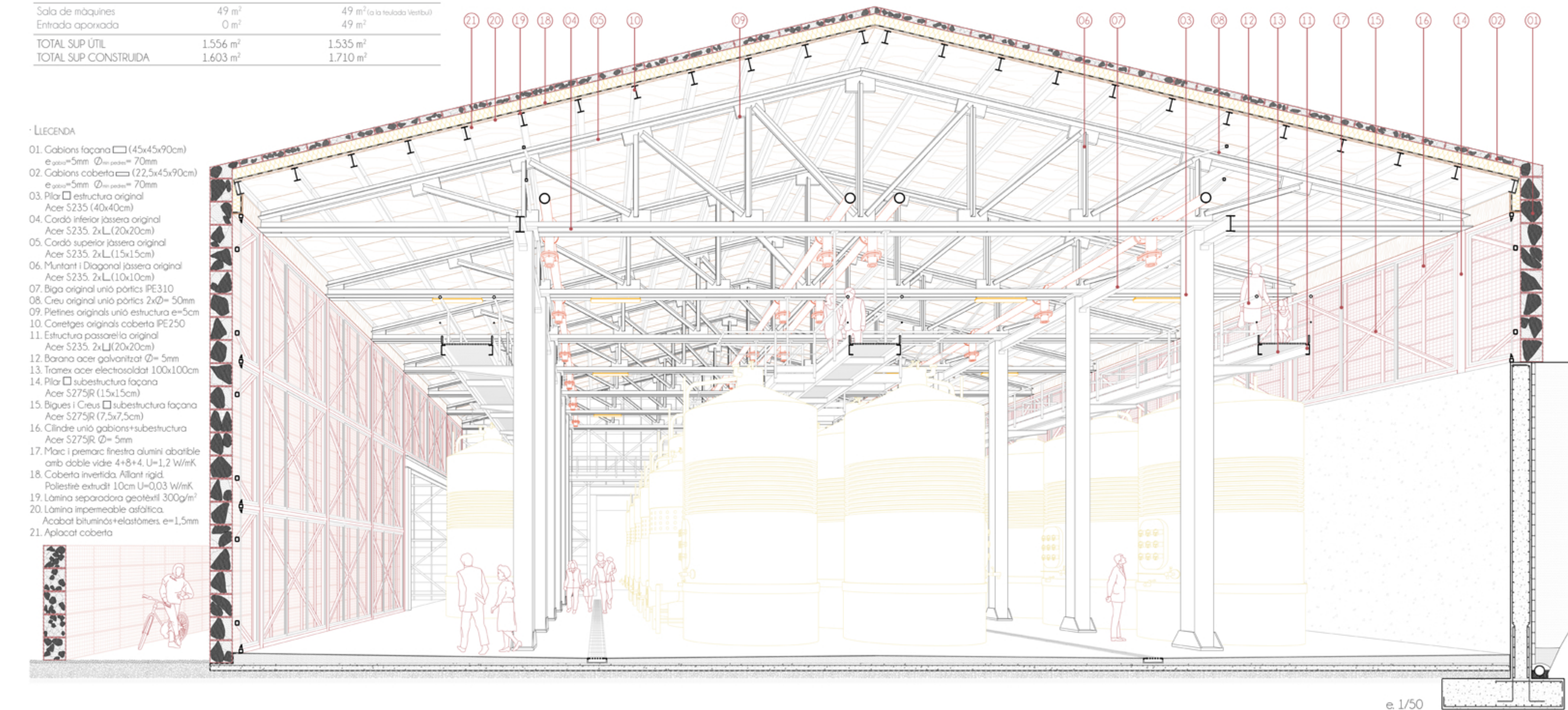
Cal tenir en compte que cada tanc de fermentació té **5.000 litres** de manera que és **obligatori mantenir constant la temperatura del most**, si no serà molt més complicat modificar-la en el futur. Per això, és **necessari tenir una refrigeració sempre en marxa** mitjançant un circuit tancat amb l'aigua a la temperatura desitjada.

La **proposta** que es planteja, per tal de suplir aquestes diferències de temperatura **passivament**, és tractar d'**afegir unes façanes i una coberta amb gran inèrcia tèrmica**. Aquesta inèrcia s'aconsegueix amb els **gabions** utilitzats en el Centre Etnològic i en les Fites. Així, aconseguim no només una **integració conjunta** de tots els **elements del projecte** si no que a més es millora i **revitalitza l'energia de l'antiga nau industrial**.

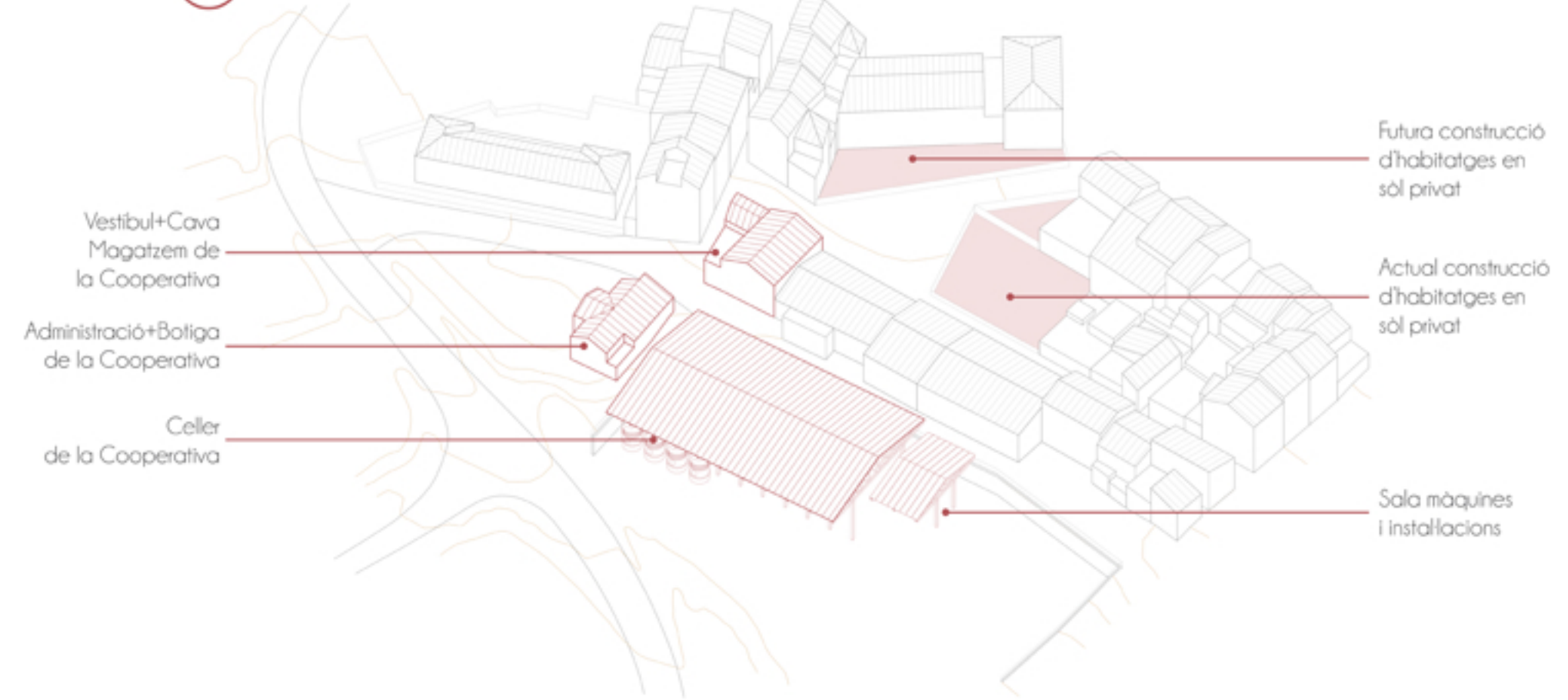


PROGRAMA	Cooperativa 2017	Cooperativa Projectada
Recepció / Vestíbul	78 m²	85 m²
Administració	81 m²	90 m² (al Centre Etnològic)
Agrobotiga	57 m²	50 m² (al Centre Etnològic)
Lavabo	0 m²	9 m²
Cava	72 m²	78 m²
Celler	1050 m²	1050 m²
Plataforma manipulació tancs	149 m²	178 m²
Magatzem	20 m²	19 m² (mes al Centre Etnològic)
Sala de màquines	49 m²	49 m² (a la teulada Vestíbul)
Entrada aponada	0 m²	49 m²
<b>TOTAL SUP ÚTIL</b>	<b>1.556 m²</b>	<b>1.535 m²</b>
<b>TOTAL SUP CONSTRUÏDA</b>	<b>1.603 m²</b>	<b>1.710 m²</b>

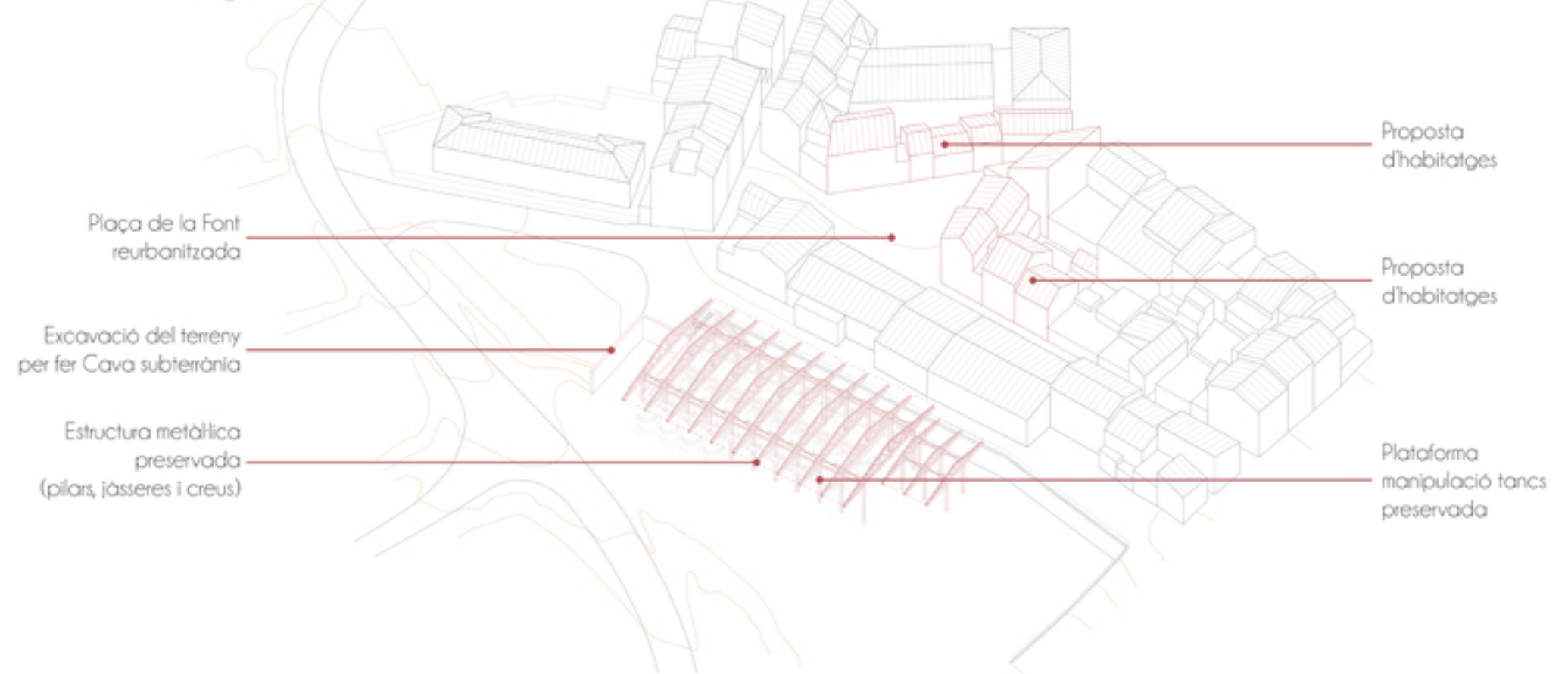
- 01. Gabions façana (45x45x90cm) e<sub>nom</sub>=5mm, Q<sub>nom</sub>=70mm
- 02. Gabions coberta (22,5x45x90cm) e<sub>nom</sub>=5mm, Q<sub>nom</sub>=70mm
- 03. Pilar estructura original Acer S235 (40x40cm)
- 04. Cardó inferior jassera original Acer S235, 2xL(20x20cm)
- 05. Cardó superior jassera original Acer S235, 2xL(15x15cm)
- 06. Muntant i Diagonal jassera original Acer S235, 2xL(10x10cm)
- 07. Biga original unió portics PE310
- 08. Creu original unió portics 2x2= 50mm
- 09. Pletines originals unió estructura e=5cm
- 10. Cornetes originals coberta PE250
- 11. Estructura passarella original Acer S235, 2xL(20x20cm)
- 12. Barana acer galvanitzat Q= 5mm
- 13. Trameç acer electrosoldat 100x100cm
- 14. Pilar subestructura façana Acer S275JR (15x15cm)
- 15. Bigues i Creus subestructura façana Acer S275JR (7,5x7,5cm)
- 16. Cilindre unió gabions-subestructura Acer S275JR Q= 5mm
- 17. Marc i premarc finestra aluminí abatible amb doble vidre 4+8+4, U=1,2 W/mK
- 18. Coberta invertida. Aïllant rigid. Poliestirè extrudit 10cm U=0,03 W/mK
- 19. Llàmina separadora geotèxtil 300g/m²
- 20. Llàmina impermeable asfàtica. Acabat bituminós-elastomèric e=1,5mm
- 21. Aplocat coberta



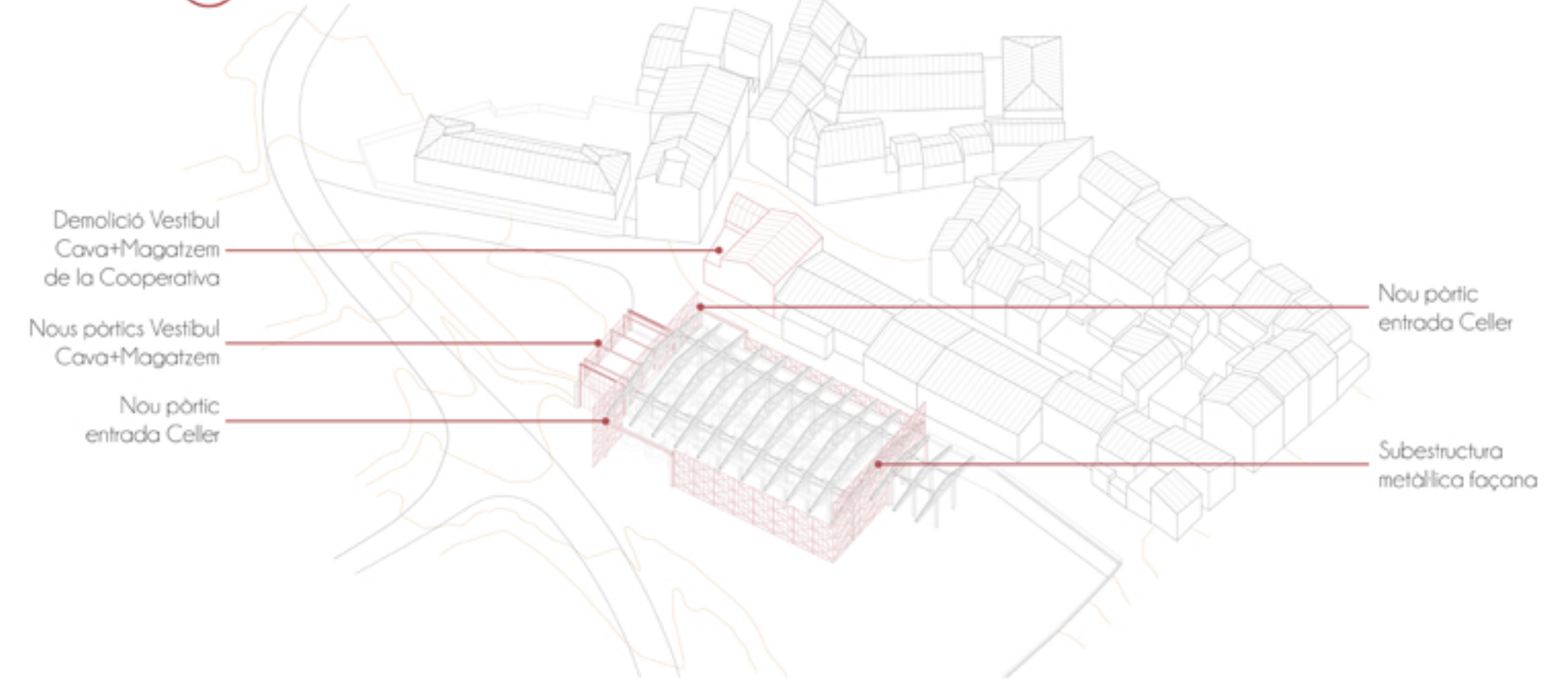
### 01 ESTAT ACTUAL. LA FRAGMENTACIÓ DE LA COOPERATIVA



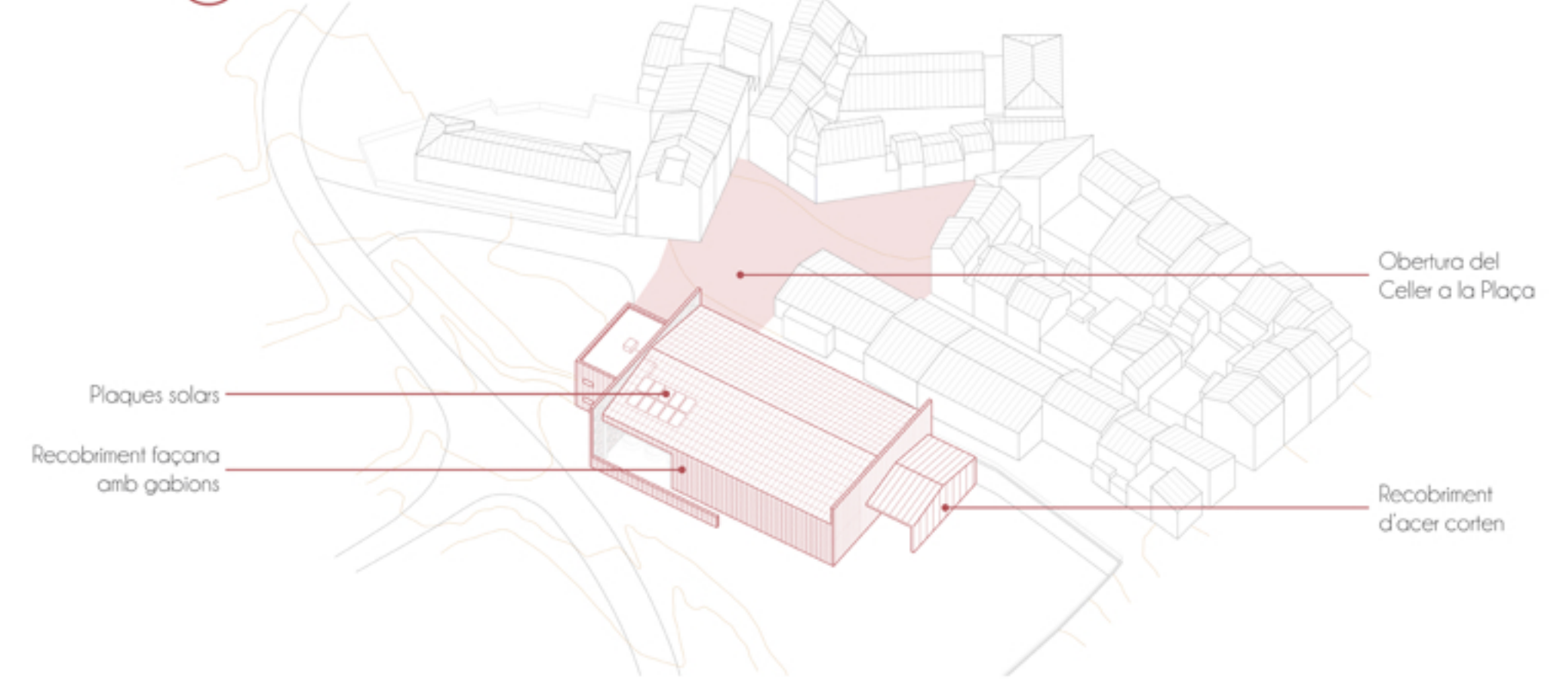
### 02 REURBANITZACIÓ PLAÇA DE LA FONT. TRASPÀS ADMINISTRACIÓ I BOTIGA AL NOU CENTRE ENOLÒGIC



### 03 REUBICACIÓ ANTIC VESTÍBUL, CAVA I MAGATZEM. AXECAMENT ESTRUCTURA FAÇANES CELLER



### 04 TANCAMENT VOLUM CELLER AMB GABIONS. OBERTURA CELLER A PLAÇA DE LA FONT.



# LA SEGONA INTERVENCIÓ. EL CELLER